

# AGNES STÜBERL

---

## MENÜ GENIEßEN OB DER TAUBER



"Genießen ob der Tauber" ist eine kulinarische Initiative führender Gastwirte und Hoteliers aus Rothenburg o.d.T. und Umgebung. Mit einem hohen Bewusstsein für Nachhaltigkeit werden feine, regionale Gerichte für die hauseigene Speisekarte ausgewählt. Die Gerichte entstammen der großen fränkischen und hohenlohischen Küche. In jedem Fall schmeckt man, was man isst.



Baguette und Butter vorweg



Bruschetta auf „Eisenhut Art“

marinierte Tomate | Pesto | Parmesan | Zucchini-Focaccia | rote Zwiebel

Bruschetta in "Eisenhut style"

marinated tomato | pesto | parmesan | zucchini focaccia | red onion

16.50



Geschmortes Kalbsbäckchen

Rosmarinjus | buntes Gemüse | getrüffeltes Kartoffelcreme

braised veal cheeks

rosemary jus | colorful vegetables | truffled potato cream

32.00



Kaiserschmarrn

Preiselbeeren | Mandeln | Vanillesauce | Vanilleeis

homemade „Kaiserschmarrn“

cranberries | almonds | vanilla sauce | vanilla ice cream

14.50



Menü komplett 59.00

## Suppen & Vegetarisch

Cremige Currysuppe Pinienkerne   Mandeln   Croutons	9.50
creamy curry soup pine nuts   almonds   croutons	9.50
Süßkartoffel- Chili- Suppe Zimtgarnele   Togarashi	12.50
sweet potatoe soup cinnamon shrimp   togarashi	12.50
Fränkische Käsespätzle gratiniert Röstzwiebeln   Gurkensalat	18.90
gratinated franconian cheese spaetzle crunchy onions   cucumber salad	18.90
Spargel- Risotto Kirschtomaten   Rucola   Balsamico	26.50
• zusätzlich mit cremiger Burrata	34.00
asparagus risotto cherry tomatoes   arugola   balsamic	26.50
• additionally with creamy burrata	34.00
Kichererbsencurry   Basmatireis (vegan) 	19,90
chickpea curry   basmati rice (vegan)	19,90

## Vorspeisen & Salate

2 Stück Taco vom Rind Rinderhackfleisch   Guacamole   Ponzu-Creme rote Zwiebeln   Peperoni	16.50
beef taco 2 pieces minced beef   guacamole   ponzu-creme   red onions   pepperoni	16.50
Caesar Salad Parmesan   Croutons	11.50
mit gebratenen Putenbruststreifen	17.50
mit gebratenen Garnelen	19.50
Caesar Salad parmesan   croutons	11.50
with sauteed turkey breast strips	17.50
with sauteed shrimps	19.50
Bulgursalat Mangodressing   Hirtenkäse   Karotten- Ingwerpüree   Pfeffereis	16.50
bulgur salad mango dressing   goat cheese   carrot ginger purée   pepper ice cream	16.50
Carpaccio von Lachs und Heilbutt Asiamayo   Buchenpilze   Rucola   Parmesan	19.50
salmon and halibut carpaccio asian mayonnaise   chestnut mushrooms   arugula   parmesan	19.50

# STEAK

JE CA. 200 GRAMM

Rumpsteak rump steak	29.00
Kalbsrückensteak veal back steak	29.00
Putensteak turkey steak	21.00
Rinderfilet fillet of beef	38.00

## BEILAGE - SIDES

	zu Steaks for steaks	zu anderen Gerichten to other dishes
Rosmarinkartoffeln rosemary potatoes	5.50	6.50
Pommes Frites french fries	6.50	8.50
Gemischter Salat mixed salad	7.50	11.50
Grüner Spargel green asparagus	7.50	8.50
Jus	2.90	3.50
Rahmsauce creamy sauce	2.90	3.50
hausgemachte Kräuterbutter homemade herb butter	1.50	1.90

## Fisch - Fish

Gebratenes Zanderfilet  
Zitronen- Thymianschaum | bunte Gemüsestreifen | geschmorte Tomaten  
getrübete Kartoffelcreme 36.00

pan fried zander filet  
lemon thyme foam | mixed vegetables | braised tomatoes  
truffled potato cream 36.00

Gebratenes Lachsfilet mit knuspriger Kräuterkruste  
Rahmspargel | Rhabarber | kleine Kartoffeln 39.00

fried salmon fillet with a crispy herb crust  
creamed asparagus | rhubarb | small potatoes 39.00

## Fleisch - Meat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken 34.00  
Bratkartoffeln | Gurkensalat | handgerührte Preiselbeeren

Wiener Schnitzel made from veal loin 34.00  
fried potatoes | cucumber salad | homemade cranberry sauce

Gebratene Maispouardenbrust  
Portweinjus | Tomaten-Spargelragout | Schnittlauch | Rosmarinkartoffeln 32.00

grilled corn-fed chicken breast  
port wine jus | tomato-asparagus ragout | chives | rosemary potatoes 32.00

Gebratener Rinderrücken  
Rotweinsauce | Erbsenpüree | Babykarotten | gebratene Champignons  
Schichtkartoffeln 38.00

grilled sirloin steak  
red wine sauce | pea purée | baby carrots | sautéed mushrooms  
layered potatoes 38.00

Gebratenes Rinderfilet  
Thymianjus | cremige Polenta | Frühlingsgemüse | confierte Tomaten 49.00

pan fried beef fillet  
thyme jus | creamy polenta | spring vegetables | confit tomatoes 49.00

## Dessert

Schoko Malheur	12.50
Meringue   Sorbet   Beeren   Ananasragout	
choco malheur	12.50
meringue   sorbet   berries pineapple ragout	
Lavakuchen im Glas	14,50
Vanilleeis   geschlagene Sahne   Eierlikör	
Lava cake in a glas	
vanilla ice cream   whipped cream   eggnog	14,50
Bayrischer Apfelstrudel	12.50
geschlagene Sahne   Vanilleeis	
bavarian „Apfel Strudel“	12.50
vanilla ice cream   whipped cream	
Kaiserschmarrn	14.50
Preiselbeeren   Vanillesauce   Vanilleeis	
homemade „Kaiserschmarrn“	14.50
cranberries   almonds   vanilla ice cream	
Erdbeer- Tiramisu	
Schokocrumble   Stracciatella Eis	12.50
strawberry-tiramisu	
chocolate crumble   stracciatella ice cream	12.50